Schnitzer

Mühlen & Flocker

WICHTIGE NUTZUNGS-HINWEISE

für Ihr Gerät

Juni 2022

Schnitzer
Mühlen & Flocker

Sehr geehrter Kunde,
sehr geehrte Kundin,

herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Schnitzer-Produkt!

Sie haben sich für ein qualitativ hochwertiges Produkt entschieden.

Damit Sie viele Jahre Freude an Ihrem Gerät haben, bitten wir Sie die Hinweise auf den folgenden Seiten zu beachten.

Sollten trotzdem noch Fragen offen bleiben, können Sie gerne telefonisch (0781/5047500) oder per Mail (info@schnitzer.eu) mit uns Kontakt aufnehmen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Mühle oder Ihrem Flocker!

WICHTIGE HINWEISE

damit Sie lange Freude daran haben

- ✓ Die Mühle immer zuerst einschalten und dann das Getreide in den Trichter füllen.
- ✓ Die Mühle max. 15 min am Stück laufen lassen, damit der Motor nicht überhitzt. Nach einer Pause von 20-30 min kann die Mühle weiterverwendet werden.
- ✓ Bitte finden Sie einen Platz für die Mühle, an dem das Gehäuse nicht zu nah mit Wasserdampf in Berührung kommt und reinigen Sie die Steine nicht mit Wasser.
- ✓ Lagern Sie das Getreide an einem trockenen und kühlen Ort, da bei Vermahlung von feuchtem Getreide die Steine verkleben können.
- ✓ Hafer und Dinkel erfordern beim Mahlen eine andere Feineinstellung als z.B. Weizen und Roggen:
  Hafer: mittelgrob - grob
  Dinkel: 1-2 Punkte von der feinsten Einstellung entfernt bleiben
  Finden Sie Ihre individuelle Mühleneinstellung!
- ✓ Eine Getreidemühle ist nicht für Nüsse und ölhaltige Saaten geeignet. Maximal 1 EL Saaten mit 500 g Getreide mischen und Mahlstufe um 2 Punkte erhöhen.

REINIGUNG

muss sein

Grobes Schroten von Weizen oder Naturreis reicht für eine schnelle Reinigung aus.

Bleibt die Mühle mehrere Wochen unbenutzt, sollte man sie gründlicher reinigen, indem man die Mahlkammer mit einem Staubsauger absaugt, oder mit Druckluft ausbläst und die Steine mit einer harten Bürste trocken abbürstet.

Damit bleibt Ihre Mühle in einem hygienisch einwandfreien Zustand!

GARANTIE

schon verlängert?

In der Garantiezeit beseitigt Schnitzer alle Mängel, die nachweisbar auf Materialfehler oder mangelhafte Ausführung zurückzuführen sind.

Bitte beachten Sie, dass Schnitzer nicht für Mängel, die durch unsachgemäßen Gebrauch hervorgerufen wurden, aufkommt. Außerdem werden Verschleißteile (z.B. Steine oder Walzen) nicht von der Garantie abgedeckt.

Für die Garantieverlängerung können Sie sich gerne auf unserer Homepage registrieren.
www.schnitzer.eu/de/garantieverlaengerung/

PER HAND MAHLEN & FLOCKEN

Infos

	Können mit folgenden Handmühlen bzw. Flocker gemahlen bzw. geflockt werden:	CAMPO STEIN	CAMPO STAHL	COUNTRY	CH MANUS I	LIGNO PETIT TISCH & HANDMÜHLE
Getreide	Weizen | Roggen | Dinkel | Gerste Hafer | Nackthafer | Kamut | Grünkern Einkorn | Emmer | Hirse | Braunhirse	✓	✓	✓	✓	✓
	Naturreis | Weißreis (kein Parboiled Reis)	✓	✓	✓	✓	
	Mais (kein Popcorn-Mais)			stufenweise verarbeiten		
Pseudo Getreide	Buchweizen | Amaranth Quinoa	✓	✓	✓	✓	✓
Hülsen-früchte	Sojabohnen | Mungobohnen Lupinen					
	Kichererbsen | Erbsen			✓		
Öl-saaten	Kürbiskerne | Sonnenblumenkerne Leinsamen | Sesam | Chia		✓			
	Kaffee			✓	✓	
	Gewürze	✓	✓	✓	✓	✓
	Nüsse					

ELEKTRISCH MAHLEN Infos

	Können mit elektrischen Getreidemühlen gemahlen werden:	JA	NEIN	JA, BITTE BEACHTEN!	
Getreide	Weizen | Roggen | Gerste | Kamut Einkorn | Emmer | Hirse | Braunhirse	✓			
	Hafer | Nackthafer			✓	Feinste Mahlstufe meiden, größere Mahlstufe ausreichend für fein gemahlenes Mehl.
	Dinkel | Grünkern			✓	1-2 Punkte von der feinsten Einstellung entfernt bleiben, ausreichend für fein gemahlenes Mehl.
	Naturreis | Weißreis (kein Parboiled Reis)	✓			
	Mais (kein Popcorn-Mais)			✓	Stufenweise verarbeiten, je nach Größe des Korns.
Pseudo Getreide	Buchweizen | Amaranth Quinoa	✓			
Hülsenfrüchte (Mühle ab 380 W-Motor wird empfohlen)	Linsen (alle Sorten)			✓	Stufenweise verarbeiten; erst mittelgrob, dann fein.
	Sojabohnen | Kichererbsen Lupinen | grüne Erbsen			✓	Stufenweise verarbeiten; erst grob, dann fein.
	Mungobohne | weiße Bohnen		✓		
Ölsaaten	Kürbiskerne | Sonnenblumenkerne Mohn		✓		
	Leinsamen | Sesam | Chia			✓	1 EL Mahlgut mit 500 g Getreide mischen, Mahlstufe um ca. 2 Punkte erhöhen.
	Flohsamen (Wegerichsamen)	✓			
	Kaffee			✓	Stufenweise verarbeiten, Achtung: Geschmack kann von den Mahlsteinen angenommen werden.
	Nüsse		✓		
Gewürze*	Anis | Fenchel | Nelken | Kümmel			✓	2 Punkte von der feinsten Einstellung entfernt bleiben, ausreichend für Feinvermahlung.
	Koriander schwarzer und weißer Pfeffer	✓			
	Roter Pfeffer		✓		
	Senfkörner			✓	nur mittelgrobe Vermahlung möglich

*Die intensiven Gewürz-Aromen können von den Mahlsteinen angenommen werden.
Nach dem Mahlen von Gewürzen wird die Vermahlung von Reis empfohlen.

MIT MAHLANSÄTZEN MAHLEN Infos

		BOSCH UM4/MUM4 BOSCH UM3/MUM6 - BOSCH MUZ7 KENWOOD GROSS - KITCHEN AID			KENWOOD KLEIN JUPITER		
	Können mit folgenden Mahlanätzen gemahlen werden:	**JA**	**NEIN**	**JA, BITTE BEACHTEN!**	**JA**	**NEIN**	**JA, BITTE BEACHTEN!**
Getreide	**Weizen | Roggen | Gerste | Kamut Einkorn | Emmer | Hirse | Braunhirse**	✓			✓		
	Hafer | Nackthafer			✓ Feinste Mahlstufe vermeiden, größere Mahlstufe ausreichend für feines Mehl.			✓ Feinste Mahlstufe vermeiden, größere Mahlstufe ausreichend für feines Mehl.
	Dinkel | Grünkern			✓ 1-2 Punkte von der feinsten Einstellung entfernt bleiben, ausreichend für fein gemahlenes Mehl.			✓ 1-2 Punkte von der feinsten Einstellung entfernt bleiben, ausreichend für fein gemahlenes Mehl.
	Naturreis | Weißreis (kein Parboiled Reis)	✓					✓ Stufenweise verarbeiten, je nach Größe des Korns
	Mais (kein Popkornreis)			✓ Stufenweise verarbeiten, je nach Größe des Korns		✓	
Pseudo-Getreide	**Buchweizen | Amaranth Quinoa**	✓			✓		
Hülsenfrüchte	**Linsen (alle Sorten)**			✓ Stufenweise verarbeiten, erst mittelgrob, dann fein.			✓ Stufenweise verarbeiten, erst mittelgrob, dann fein.
	Sojabohnen | Kichererbsen Lupinen | grüne Erbsen			✓ Stufenweise verarbeiten, erst grob, dann fein.		✓	
	Mungobohnen | weiße Bohnen		✓			✓	
Ölsaaten	**Kürbiskerne Sonnenblumenkerne | Mohn**		✓			✓	
	Leinsamen | Sesam | Chia			✓ 1 EL Mahlgut mit 500 g Getreide mischen, Mahlstufe um ca. 2 Punkte erhöhen			✓ 1 EL Mahlgut mit 500 g Getreide mischen, Mahlstufe um ca. 2 Punkte erhöhen
	Flohsamen (Wegerichsamen)	✓			✓		
	Kaffee			✓ Stufenweise verarbeiten, Achtung: Geschmack kann von den Mahlsteinen angenommen werden.		✓	
	Nüsse		✓			✓	
Gewürze*	**Anis | Fenchel | Nelken | Kümmel**			✓ 2 Punkte von der feinsten Einstellung entfernt bleiben, ausreichend für Feinvermahlung.			✓ 2 Punkte von der feinsten Einstellung entfernt bleiben, ausreichend für Feinvermahlung.
	Koriander | schwarzer und weißer Pfeffer	✓			✓		
	Roter Pfeffer		✓			✓	
	Senfkörner			✓ nur mittelgrobe Vermahlung möglich			✓ nur mittelgrobe Vermahlung möglich

*Die intensiven Gewürz-Aromen können von den Mahlsteinen angenommen werden. Nach dem Mahlen von Gewürzen wird die Vermahlung von Reis empfohlen.

4 022693 060140
A6014

Schnitzer GmbH & Co. KG
Marlener Str. 9 | 77656 Offenburg | Germany
Tel.: +49 781 50475-00 | Fax: +49 781 50475-09
www.schnitzer.eu | DE-ÖKO-003